

Kalvegryde II



Alletidets
Kogebog

www.dk-kogebogen.dk
Mere end 28.000 gratis opskrifter

Antal: 4

Retten er en: Diverse Hovedretter

Ingredienser:

25 g. røget spæk
5-600 g. yderlår (Alternativt klump)
2 dl. finhakket løg
1-2 peberfrugter
2-3 tsk. mild paprika
2,5 dl. bouillon
salt
peber
evt. 1/2 dl rødvin
evt. 1/2 - 1 dl crème fraiche,
18%

Skær spækket i meget små terninger. Svits det i en gryde, til det er gyldent. Skær kødet i terninger. Hak løgene. Skær peberfrugterne i tynde strimler. Brun kødet ved kraftig varme i fedt. Tag det op med en hulske. Svits hakkede løg i fedtet til de er gyldne. Drys paprika og strimler af peberfrugt over. Svits det med løgene. Tilsæt kød, salt, peber og bouillon og evt. rødvin. Dæmp varmen. Læg låg på gryden og lad retten små snurre ca. 3/4 time. Jævn evt. retten med crème fraiche

Tilbehør:

Løse ris og salat